Boudin noir aux pommes fondantes et purée

Le boudin noir doré, les pommes fondantes au beurre : sucré-salé et pas cher.

Le boudin noir aux pommes est un grand classique des repas d'automne et d'hiver. Le boudin Bleu Blanc Cœur, poêlé doucement pour qu'il reste moelleux, et des quartiers de pommes caramélisés au beurre qui apportent la douceur. Avec une purée maison, c'est un repas complet à petit prix.



Pour 5 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 25 min | Facile

Dans votre pack

Boudin noir Bleu Blanc Cœur	1 × boudin noir Bleu Blanc Cœur (1 kg)
Pommes golden vrac 70/75	750 g
Pomme de terre Monalisa	1,25 kg
Beurre doux de Verneuil	100 g
Lait entier Bleu Blanc Cœur, colis de 6	1 pièce

À prévoir à la maison

Sel, poivre, une pincée de cannelle (facultatif).

Allergènes

Lait (beurre, lait).

La recette

1. Cuisez les pommes de terre 20 minutes à l'eau salée et écrasez-les avec le beurre et le lait chaud.
2. Coupez les pommes en quartiers et faites-les dorer 10 minutes au beurre, à feu moyen.
3. Coupez le boudin en tronçons et piquez-les légèrement.
4. Faites-les cuire 8 à 10 minutes à feu doux dans une poêle beurrée, en les retournant délicatement.
5. Servez le boudin avec les pommes et la purée.

Le mot du marchand

Cuisez le boudin à feu doux : trop chaud, il éclate.

À table avec : *Un cidre fermier ou un Chinon rouge.*